

Vepřové plátky na celeru

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřové plátky naklepeme, osolíme, opepříme a na oleji opečeme z obou stran. Na oleji poté osmažíme celer nakrájený na nudličky. Přidáme šťávu z citrónu a dusíme. Pak přidáme cibuli nakrájenou na kolečka. Na hotové plátky dáme celer, posypeme nastrohaným sýrem a zapečeme v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Citróny** - 10 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 200 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 50 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

